

姓名/職稱

蘇家愷 Chia-Kai Su / 教授

教學科目&主要專長研究領域與產學領域

食品營養與保健、營養學、餐旅衛生與安全、餐飲管理、健康管理、菜單設計、

教育程度

學歷

食品科技 博士

學校

台灣大學 National Taiwan University

學校經歷

服務單位

南台科技大學-餐旅管理學系

南台科技大學-休閒事業管理學系

台南應用科技大學-家政系

擔任職位

教授

副教授

副教授

餐旅相關工作經驗&餐旅相關服務

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ✚ 德光女中甄選入學輔導模擬面談老師 | ✚ 台北海洋技術學院『審查委員』 |
| ✚ 德光女中生涯輔導講座講師 | ✚ 餐旅暨家政學刊『審稿委員』 |
| ✚ 台南市「原山林事務所委外經營管理案」
審查會委員 | ✚ 西餐烹調丙級『監評委員』 |
| ✚ 台南科技大學通識教育學刊『審查委員』 | ✚ 台南科技大學生活應用科學系『碩士學位論文考試委員』 |
| ✚ 教育部專科學校畢業程度自學進修學力
鑑定考試命題委員 | ✚ 技專校院入學測驗中心『考試命題委員』 |
| ✚ 清雲科技大學助理教授級專業技術人員
審查委員 | ✚ 台灣大學『論文口試委員』 |
| ✚ 國立屏東科技大學碩士在職專班研究生
論文口試委員 | ✚ 世新大學『論文口試委員』 |
| ✚ 國立高雄應用科技大學觀光與餐旅管理
研究所碩士學位考試委員 | ✚ 餐飲衛生講習丙級課程『主講人』 |
| ✚ 國立高雄應用科技大學觀光與餐旅管理
研究所碩士學位考試委員 | ✚ 財團法人技專校院入學測驗中心基金會
『考科召集人』 |
| ✚ 中華大學兼任助理教授級專業技術人員
案審查委員 | ✚ 餐旅、休閒與觀光教育發展及趨勢國際
學術研討會論文審查委員 |
| | ✚ 開南大學新聘專任副教授級專業技術人
員『審查委員』 |
| | ✚ 台南應用科技大學專業技術人員審查委
員 |

餐旅相關專業證照

- | | |
|--|---|
| ✚ City&Guilds-Selling(Chinese) | ✚ 餐旅業督導證照(Certificate of
Hospitality Supervision) |
| ✚ City&Guilds-Conflict-Handling(Chinese) | |
| ✚ City&Guilds-Customer Service(Chinese) | ✚ 營養師證書 |
| ✚ Adobe Photoshop CS3 | ✚ 調酒丙級 |
| ✚ ACA- Dreamweaver 8 | |

研究計畫案/產學合作計劃案/其他計劃案

- ✚ 2011 國科會專題研究計畫，『廚藝課程中衛生的食品操作行為研究-計畫行為理論模式探討』，計畫主持人
- ✚ 2010 企業產學計畫，『台南縣將軍鄉養生風味餐點之研究與推廣』，計畫主持人
- ✚ 2010 企業產學計畫，『台南縣山上鄉黑糖文化研究』，協同主持人
- ✚ 2010 國科會專題研究計畫，『宴會活動中在校學生學習行為的研究-計劃行為理論與正向錯覺之應用』，計畫主持人
- ✚ 2009 政府產學計畫，『胡蘿蔔蔬果雕刻競賽』計畫主持人
- ✚ 2009 政府學術研究計畫，『科普活動：認識鹽的教育』，協同主持人
- ✚ 2007 教育部計畫型獎助案，『96年教育部獎助技專校院辦理最後一哩就業學程』協同主持人

餐旅相關著作/專利

著作

- ✚ 新編餐飲營養學 蘇家愷(2010)
- ✚ 餐飲營養學 蘇家愷(2007)

國內期刊論文

- ✚ 蘇家愷(2010)。酒吧消費者特徵、商店意象與顧客忠誠度關係之研究。**景文學報**
- ✚ 蘇家愷(2009)。曼特寧和巴西研磨咖啡最適沖泡條件之官能品評研究。**餐旅暨家政學刊**
- ✚ 蘇家愷, 陳華穗 (2008)。文化對於服務接觸的影響-以美濃地區客家餐廳之顧客與服務提供者的觀點探索。**餐旅暨家政學刊**
- ✚ Yi-Chien Hsiao., Yu-Wei Lin., Chia-Kai Su., & Been-Huang Chiang.(2008). High degree polymerized chitooligosaccharides synthesis by chitosanase in the bulk aqueous system and reversed micellar microreactors. *Process Biochemistry*,43(1),76-82.
- ✚ Ya-Ling Chena., Chia-Kai Sub., & Been-Huang Chiang.(2006). Optimization of reversed micellar extraction of chitosanases produced by *Bacillus cereus*. *Process Biochemistry*,41(1),752-758.
- ✚ Chia-Kai Sua., & Been Huang Chiang.(2006). Partitioning and purification of lysozyme from chicken egg white using aqueous two-phase system. *Process Biochemistry*,41(2), 257-263.

國內研討會論文

- ✚ 蘇家愷、黃奕權(2011)。『大專生的食品衛生知識、態度與自我效能的研究-以南部大專院校為例』。**第一屆觀光暨休閒遊憩資源永續經營管理研討會**。
- ✚ 蘇家愷、林玗璇(2011)。『學生實習餐廳的學習行為研究-計畫行為理論與五大人格特質之應用』。**第三屆亞太餐旅教育聯盟暨第十一屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會**。
- ✚ 蘇家愷、楊仁德、傅貽瑞、萬金生(2010)。『高等職業教育校外實習成效的縱向性研究』。**中華商管科技學會年會暨學術研討會**。
- ✚ 洪碧蓮、蘇家愷(2010)。『安養機構老人與醫療人員對休閒治療的認知與態度-以台南地區為例』。**休閒運動與健康管理學術研討會**。
- ✚ 蘇家愷、林舜涓(2009)。『酒吧消費者特徵、商店意象與顧客忠誠度關係之研究-以台南

地區為例』。第九屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會。

- ✚ 蘇家愷、凌瑞賢(2009)。『優酪乳消費者生活型態與廣告效果之研究』。第九屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會。
- ✚ 凌瑞賢、蘇家愷(2009)。『921地震及SARS對五個主要國家或地區來台旅客的影響』。第九屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會。
- ✚ 林秀英、蘇家愷(2009)。『志願服務參與者之動機、阻礙與效益關係之研究』。第九屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會。
- ✚ 林舜涓、蘇家愷、蔡佳燕(2009)。『花蓮民宿之顧客特性研究』。第九屆觀光休閒暨餐旅產業永續經營學術研討會。
- ✚ Su Chia-Kai(2011). Intention to participating in the restaurant laboratory operation: Applying the Theory of Planned Behavior. *9th APacCHRIE Conference, Hospitality and Tourism Education: From a Vision to an Icon*, Hong Kong
- ✚ Chia-Kai Su (2010). A study of big-five personality trait and job satisfaction of staffs in housekeeping department of Southern Taiwan Hotels. *International Journal of Arts & Science conference(ISSN 1943-6114)*, Kungress Zentrum (2010)
- ✚ 蘇家愷(2009)。跨文化對於服務失誤與服務補償之探索性研究。餐旅管理與產業發展國際學術研討會。

榮耀事蹟

指導學生參賽

- ✚ 2011年商管學院學生專題製作競賽，第3名，作品：低糖食品廣告訊息框架效果之研究-性別為調節變項，學生：張勝程
- ✚ 2010 MIT百變好土雞創意料理大賽，優勝獎，學生：江立銘，沈維承
- ✚ 2008商管學院學生專題製作競賽，人力資源管理及財務管理類-第1名，學生：洪鈺茹，蔡珮渝，胡美雅，李宛樺，江雅菁
- ✚ 2008商管兩院專題製作比賽研發與資管類，第2名，學生：唐綺敏、張彥群、何宇均、許琇棉
- ✚ 2008商管兩院學生專題製作競賽，研發與資管類-第1名，學生：唐綺敏，張彥群，何宇均
- ✚ 100學年度在校生校外實習期末成果展比賽，佳作
- ✚ 99學年度在校生校外實習期末成果展比賽，佳作，學生：張琬容

個人榮譽

- ✚ 資深優良教職員(99年)，服務屆滿10年
- ✚ 資深優良教師獎勵金(98年)，服務屆滿10年
- ✚ 2010年中華商管科技學會年會暨學術研討會，【組織行為與人力資源類】佳作